

L'irrégulomadaire de la BAM



Journal écrit sans pression à parution irrégulière

“Bière qui roule, ramasse la mousse...”

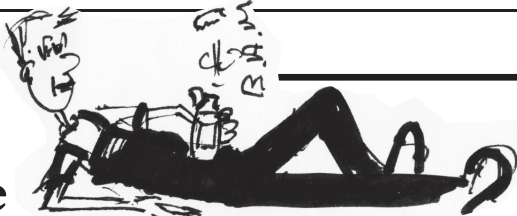
BAM
La Brasserie
Associative de
Montflours, une
idée lumineuse !



La brasserie associative de Montflours (15-20 membres actifs) a pour objet de créer une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) dont l'objet sera la fabrication et la vente de bières biologiques en Mayenne. Jusqu'à présent notre démarche a été de lancer la dynamique collective qui servira de base à la construction de la SCIC. Chronologiquement, notre première activité a été le brassage amateur (2008-2011), où notre but était à la fois d'expérimenter, d'apprendre et de transmettre sur le brassage. Cette activité d'éducation populaire est aujourd'hui le socle de notre dynamique associative. Nous menons avec cette pico-brasserie plusieurs brassins en public chaque année. En juin 2012, nous avons créé un emploi pour mettre en place une filière brassicole biologique et contribuer à la concrétisation d'une épicerie locale et d'un bar associatif. La réalisation de la filière brassicole biologique consiste :

- à créer une micro-brasserie pour produire et vendre de la bière,
- à organiser la production des matières premières (orge et houblon) avec les agriculteurs bio,
- à faire malter notre orge,
- à valoriser les déchets de brasserie en agriculture.

La BAM est aussi le nom de notre bière, elle est vendue tous les vendredis, de 17h30 à 19h30 au marché local “Au Champ” de Montflours. ●



Le p'tit guide pratique de la bière

Certains préfèrent les blondes, d'autres ne jurent que par la chaleur des arômes des brunes. Il y en a pour tous les goûts. Voici une classification des différents types de bières selon leurs couleurs.

- **LES BLONDES** : Elles sont brassées avec des malts clairs qui donnent, avec des houblons biens choisis, des arômes fruités et floraux.
- **LES AMBRÉES ET LES ROUSSES** : Brassées avec du malt légèrement torréfié, elles sont appréciées pour leur arômes de caramel, de noisette et de réglisse.
- **LES BRUNES ET LES NOIRES** : La torréfaction d'une partie du malt procure des arômes de café, de pain grillé, de cacao.
- **LES BLANCHES** : Le blé ou l'avoine entre dans leur composition, en plus de l'orge. On y ajoute souvent des épices et des écorces d'agrumes. Une bière blanche n'a pas toujours une couleur claire. Si elle a été brassée avec une partie de malt torréfié, sa couleur sera plus sombre, en proportion.

C'est donc le **malt** utilisé qui donne la couleur de la bière. Ainsi on peut deviner, en partie, le goût de la bière selon sa couleur. Mais d'autres caractéristiques interviennent aussi sur les arômes : le mode de fermentation, le choix des levures, des houblons et d'autres ingrédients qui peuvent entrer dans sa composition... ●



Extrait de : Jean-Baptiste Messenger, Musées de Laval, Éd. Siloë, 1995.

Des brasseurs à Laval à la fin du XIX^{ème} siècle

Le brassage de la bière est une activité très ancienne, pratiquée dès le Néolithique en France. C'est la période du XIX^{ème} siècle qui est de loin la mieux documentée dans notre département. Cette aquarelle du peintre Jean-Baptiste Messenger (1811-1885) montre les ruines d'une ancienne brasserie la Coconnière, ancien hameau à l'Est de Laval, route du Mans.

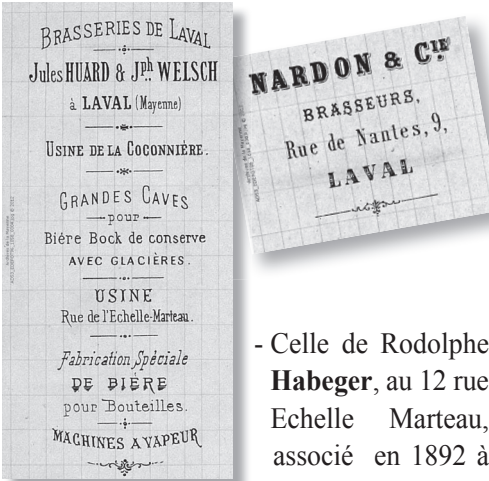
L'étude de documents aux archives de Laval atteste l'existence de plusieurs brasseries à la fin du XIX^{ème} siècle. Les sources les plus utiles ont été les courriers concernant les droits d'octroi des bières livrées à Laval et destinées à la consommation locale (cote E dépôt 96 1058). Un document précise que “l'impôt sur la bière perçu par le Trésor est une taxe de fabrication perçue d'après les capacités des chaudières, après déduction de 20% sur la contenance (...) plus 1/10 de tolérance”.

Ces droits sont à payer à la ville par les brasseurs sous forme d'abonnement et collectivement la plupart du temps. Chaque abonnement mentionne donc les brasseries et les quantité de bières taxées.

Le tableau ci-dessous, non exhaustif, récapitule des abonnements de la bière destinée à la consommation locale de 1878 à 1895 (les nombres expriment, en hectolitres, la quantité annuelle produite et sujette à taxation). Il en ressort que probablement trois ou quatre brasseries étaient en activité à Laval à la fin du XIX^{ème} siècle :

| Brasseries | 1878 | 1880/82 | 1882 | 1885 | 1886 | 1888 | 1892 | 1893 | 1895 |
|----------------|------|---------|------|------|------|------|------|------|------|
| Huart et Welsh | 1010 | 910 | | | | | | | |
| Nardon et Cie | 480 | 430 | | | | | | | |
| Welsh et Cie | | | 670 | | | | | | |
| Peslier | | | 500 | 612 | 548 | 490 | 425 | 380 | 500 |
| Delaitre | | | | | 242 | 260 | 150 | 170 | 80 |
| Huart | | | | | | 250 | | | |
| Habeger | | | | | | | 225 | 250 | |

- Celle de la société **Huart et Welsh** en 1878, que l'on retrouve en 1882 sous le nom **Welsh et Cie**. Elle est plus tard appelée **Welsh et Chaudet**, peu avant sa dissolution, le 19 nov. 1884 (M. Chaudet était alors maire de Meslay). Elle contrôlait deux brasseries, l'une rue Echelle Marteau, l'autre au lieu dit la Coconnière (la première brasserie a été construite en 1848 par M. et Mme Huart à l'emplacement d'une brasserie plus ancienne, la seconde remplace probablement celle peinte par J.-B. Messenger car on ne pouvait autoriser qu'une seule brasserie par arrondissement).

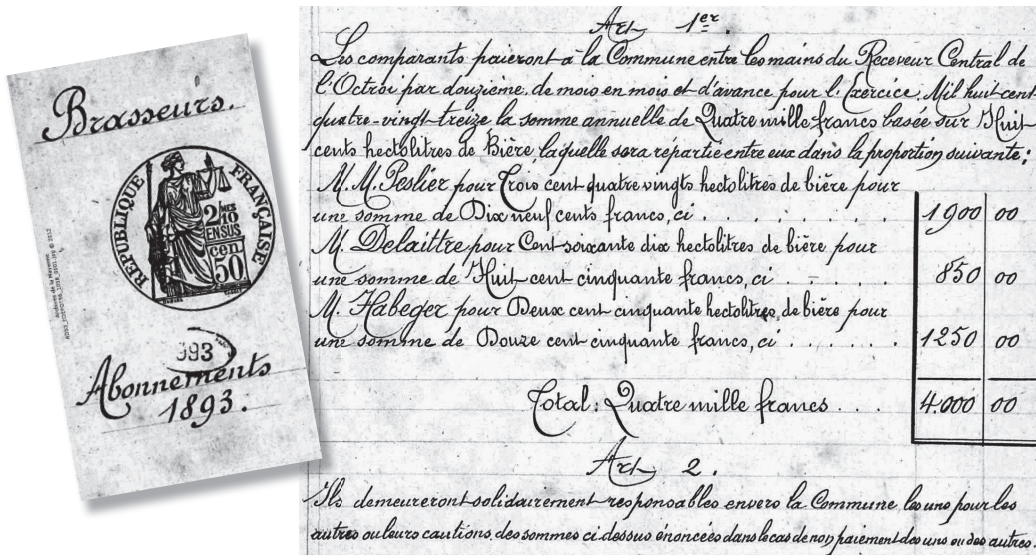


- Celle de Rodolphe **Habeger**, au 12 rue Echelle Marteau, associé en 1892 à Antoine Inderbitzin puis seul en 1893. On ne retrouve plus sa trace en 1895. Cette brasserie semble avoir été une de celles possédées par **Welsh et Chaudet** jusqu'en 1884.

- Celle de M. **Huart**, mentionnée uniquement en 1888. Est-ce le même homme autrefois associé à Welsh ? Dans ce cas, peut-être avait-il repris la brasserie de la rue Echelle Marteau.

- Celle de Joseph **Delaître**, rue du Mans, qui apparaît pour la première fois en 1886 et disparaît après 1895. M. Delaître a probablement racheté la brasserie de la Coconnière.

- La plus importante est celle créée en 1868 au 9 rue de Nantes, à l'emplacement de sources, dont le premier propriétaire connu est la société **Nardon et Cie**. Elle appartient en 1882 à Georges et Charles **Peslier**. En 1885 puis en 1898, cette brasserie est la seule mentionnée par les documents. En 1907 elle appartient à M. **Backess** dont nous parlerons dans le prochain numéro. >>>

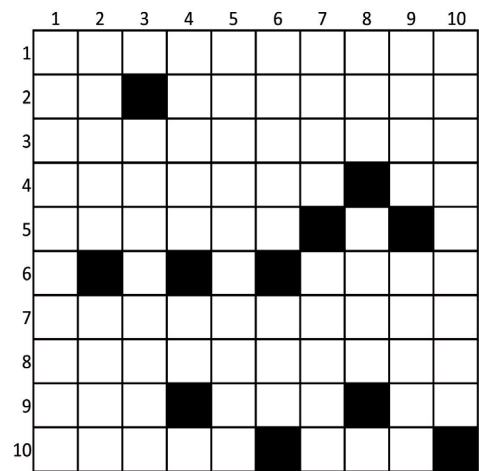


>>> Quelles étaient les productions ?

Le tableau des abonnements donne une idée de la production déclarée. Cependant, un courrier d’un fonctionnaire de l’octroi de Laval de 1884 nous apprend que les brasseurs avaient tendance à **dissimuler une partie de leur production** pour se soustraire à une partie des taxes. Le préposé en chef du maire de Laval notait que pour les années 1865 à 1876, presque 2000 hl étaient déclarés par les brasseurs lavallois, ce qui correspondait à une consommation (de bières locales) de 7 litres/habitant. À Rennes, on avait la proportion de 10 litres/hab, au Mans et à Caen, de 8 l/hab, à Brest de 18 l/hab. En 1886, à Laval cette consommation “serait par suite des procédés des brasseurs effectuant des coupages sans déclaration de 4 litres 5 par habitant”. Le

préposé conclue “une certaine quantité de bière a été dissimulée adroitement par les brasseurs”. Parallèlement, les brasseurs Welsh et Peslier se plaignent de la présence de **bières étrangères**, principalement allemandes (11 cafés de Laval ne distribuaient que des bières étrangères, pour une quantité de 630 hl). Des documents parlent aussi de “Bière forte”, de “bibine” et de “bières étrangères”. En 1879 un courrier de la Norton et Cie apporte annonce que 225 hl de bière à 30 F l’hl, aussi appelée **bière forte**, ont été produits. S’y ajoutaient 548 hl de petite bière ou bière à 8 F l’hl, aussi appelée **bibine**. On apprend aussi que 265 l de bière étrangère franchisée ont été entreposés, dont 24hl de bière à 30 F. ●

Les mots croisés de Patrick



Horizontalement

- 1 - Touillerait
- 2 - Article à prix d'or - Poursuit
- 3 - Éthérées
- 4 - Rendue moins pénible - Patron pris de court
- 5 - Endroits de la page
- 6 - Palmier
- 7 - Moine solitaire
- 8 - Membre d'une congrégation de vierges
- 9 - C'est la fin
- Outre-Manche - En travers du lit - Cours bourguignon
- 10 - Tamise - La dernière est aussi la nouvelle

Verticalement

- 1 - Papotâmes
- 2 - Se fait au pied levé - Fille de Gervaise
- 3 - Ivrognes
- 4 - Irlandaise brune - On peut mettre «devant» derrière
- 5 - Bière de garde
- 6 - Palmier - Qu'elle nous fiche la paix !
- 7 - Épate à paon - Il prétend que le Fils ne vaut pas le Père
- 8 - Révolutions tranquilles - Maintenant mais pas aujourd'hui
- 9 - Fille de Castille - Prénom Hébreu
- 10 - Dotées d'une coquille

La blague de Mariette

Après le naufrage de leur bateau, deux hommes sont perdus au milieu de l’océan sur leur petit canot de sauvetage. Au bout de quelques jours, ils n’ont plus ni à manger ni à boire quand soudain, l’un des deux aperçoit une lampe à huile. Il arrive à l’attraper, l’essuie et là en sort un génie qui leur propose un seul et unique vœu. Le génie n’a même pas le temps de leur expliquer qu’il faudrait réfléchir, ne pas se précipiter... que l’un des naufragés s’écrie : - Je veux avoir de la bière toute ma vie ! Le génie exauce immédiatement son vœu, transforme l’océan en bière et disparaît. L’autre naufragé se retourne vers son copain et lui dit : - Ah, c’est malin ! On va devoir pisser dans le canot maintenant ! ●

Note de lecture de Xavier

Bières du monde, Edition dirigée par Tim Hampson, Edition Prisma, 2011 Adaptée de The Beer Book, Dorling Kindesley Limited, 2009.

Récemment publié, ce livre prétend établir un panorama des différentes bières produites dans le monde. Il décrit ainsi plus de 1 700 bières selon un classement très pratique par brasserie : sauf exception, chaque brasserie citée a droit à une petite colonne de présentation illustrée dans laquelle on trouve des éléments d’information de cette brasserie ainsi qu’une présentation succincte de deux de ces bières. Les informations sont réduites mais bien choisies. Cela permet de se faire une idée des habitudes des brasseries.

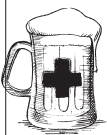
Les brasseries sont classées par pays et, dans chaque pays, par ordre alphabétique. En outre, l’ouvrage est agrémenté de plusieurs cartes permettant de situer les brasseries décrites ainsi que de quelques propositions de visites. Julie et moi avons ainsi pu tester une route de la bière à Bruxelles qui s’est avérée bien agréable et judicieuse. On peut aussi lire quelques encarts sur la fabrication de la bière ainsi que sur des brasseries cultes. Enfin, un index final reprend l’ensemble des noms des brasseries ainsi que les noms des bières citées dans les encarts.

Le lecteur trouvera ici toutes les bières classiques des grands pays brassicoles : la Belgique, l’Allemagne, les Îles Britanniques et la République Tchèque sont représentées comme il se doit. Le connaisseur n’y apprendra pas forcément grand-chose mais le débutant pourra aisément se repérer et découvrir de nombreuses bières.

Mais ce n’est pas là que se trouve la surprise. En effet, en consultant cet ouvrage on ne peut qu’être impressionné par le renouveau de la brasserie aux Etats-Unis d’Amérique que ce travail met en évidence. Loin des clichés, on découvre que les USA détiennent aujourd’hui le record du nombre de brasseries artisanales. Et probablement de brasseries tout court avec plus de 1 400 unités de production. 170 brasseries sont décrites dans Bières du monde. Et elles ne

1 700 bières passées à la loupe

font pas des bières fades. Elles expérimentent de nombreuses pratiques en s’inspirant des traditions belges ou allemandes, par exemple. Certaines brasseries font vieillir la bière en fûts, d’autres utilisent des levures naturelles. D’autres partent encore sur des chemins nouveaux. C’est bien dommage qu’on ne puisse les découvrir en France. Les brasseries italiennes ont aussi droit à un petit chapitre. Il s’y développe aussi de nombreuses brasseries artisanales qui travaillent dans une démarche de dégustation en s’inspirant du monde du vin. “Bières du monde” est donc un livre fort instructif. Deux limites cependant. D’une part l’index final ne comprenant pas toutes les bières citées, il perd un peu de son intérêt. Surtout, on peut regretter le peu de place faite aux brasseries françaises dans l’adaptation (12 brasseries sur 5 pages seulement alors que le pays en compte autour de 400 aujourd’hui). Les auteurs sont passés à côté de la dynamique que l’on connaît aujourd’hui alors que Gilbert Delos, le chroniqueur qui a rédigé ce chapitre, est un des grands spécialistes français de la bière. ●



Bière et santé : LES RÉFLEXIONS DU PROFESSEUR SOUFFLET...

“C’est pas la bière qui fait grossir, c’est ce qu’on mange avec.”
“La bière, c’est bon pour la récupération musculaire.”

... ET LA VIEILLE RÉCLAME TROUVÉE PAR PIERRE



NB : Au début du XX^{ème} siècle et jusqu’aux années 1950, des médecins prescrivaient de la bière aux femmes afin de favoriser la lactation.

¿¿ Problème ??

Après leur premier brassin, des amis trinquent tous ensemble. Un voisin entend 15 tintements de verres. Combien y avait-il de brasseurs amateurs ?

La recette de Chantal : LE LAPIN À LA GUEUZE

La veille, couper le lapin en morceaux et les mettre à mariner avec des oignons, des carottes, un bouquet garni, des grains de coriandre, un clou de girofle, du poivre et de la gueuze.

Le lendemain, sécher les morceaux de lapin, les faire rissoler dans le beurre, ajouter la marinade. Saler et cuire de 45 minutes à 1h00 selon l’âge du lapin.

Réserver les morceaux au chaud. Faire un roux brun avec du beurre, de la farine et la sauce filtrée. Il est possible d’y ajouter 2 cuillérées de gelées de groseilles. Servir avec des poires cuites ou, plus classique, avec des pommes de terre.

La devinette d’Etienne

Quelle est l’île préférée des brasseurs ?

Réponses au prochain numéro !